HITACHI
Inspire the Next

取扱説明書

保証書・設置説明書・揚げ物調理ご注意ガイド 別添付

日立IHクッキングヒーター　家庭用

2口IH　鉄・ステンレス対応

型式 HT-40　（ブラック）

型式 HT-40S　（シルバー）

このたびは日立IHクッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。
お読みになったあとは、保証書、設置説明書、揚げ物調理ご注意ガイドとともに大切に保存してください。

「安全上のご注意」→ P.6~9 をお読みいただき、正しくお使いください。

はじめにお読みください

「安全上のご注意」➔P.6~9をお読みいただき、正しくお使いください。

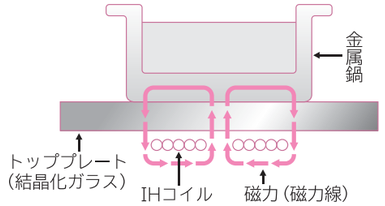
大火力 IHヒーター

●鉄やステンレス鍋加熱で3.0kW（左IHヒーター）の大火力だから、おいしく調理できます。

鍋の形状や重さによって火力が弱くなることがあります。➔P.10

鍋の加熱が早いので、料理の仕上がり具合を見ながら火力・時間を調節してください。➔P.15

IH加熱の原理（イメージ図）



IHとはInduction Heatingの略で、日本語では電磁誘導加熱といいます。トッププレート下のIHコイルに電流を流し、磁力（磁力線）によりトッププレート上に置いた金属鍋自体を発熱させます。

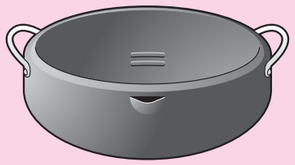
上面操作＆ワンタッチ火加減操作

●操作パネルを、上面に配置。
調理の具合を確認しながら、ラクな姿勢で火加減調節。

揚げ物調理に使用する天ぷら鍋は、必ず別売の専用天ぷら鍋（HT-N40）をお買い求めください。

別売品 **専用天ぷら鍋 HT-N40**

揚げ物調理するときに使います。



揚げ物調理以外に使用しないでください。

いため物、煮物、湯沸かしなどに使用すると天ぷら鍋がさびたり、トッププレートが変色するおそれがあります。

日立の家電品取扱店でお求めください。

⚠警告

別売の専用天ぷら鍋（HT-N40）以外は絶対に使わない

火災の原因になります。

別売品　2011年5月現在

部　品　名	部 品 番 号	希望小売価格
天ぷら鍋（HT-N40）	HTW-4DF 024	2,625円（税抜2,500円）

希望小売価格は価格改定に伴い変更する場合があります。

もくじ

ご使用の前に

●各部のなまえ・操作パネル・別売品…… 4
●安全上のご注意…… 6
●使える鍋の種類…… 10
●消費電力と安全機能について…… 12

使いかた

IHヒーターで調理する

●IHヒーターの使いかたのポイント…… 13

お好みの火力で調理する

●ゆでる、煮る、蒸す、焼く、いためる、温める… 14

揚げ物を選んで調理する

●揚げる（揚げ物）…… 16

いろいろな機能を使う

●タイマー（残時間）を使う…… 18
●操作をロックする（チャイルドロック）…… 19
●メロディーとブザーの切り替え…… 19

お手入れ

●トッププレート・プレートワク…… 20
●排気カバー …… 21
●専用天ぷら鍋 …… 21
●操作パネル …… 21

お困りのときは

●電源について…… 22
●音について…… 23
●火力について…… 23
●揚げ物について …… 23
●操作パネルに次の表示が出たとき …… 24

料理集

●スパゲティ（ミートソース）…… 25
●ポークカレー …… 25
●シュウマイ…… 25
●オムレツ …… 25
●五目チャーハン …… 25
●天ぷら …… 26
●鶏の唐揚げ …… 26
●揚げ物のコツ …… 26

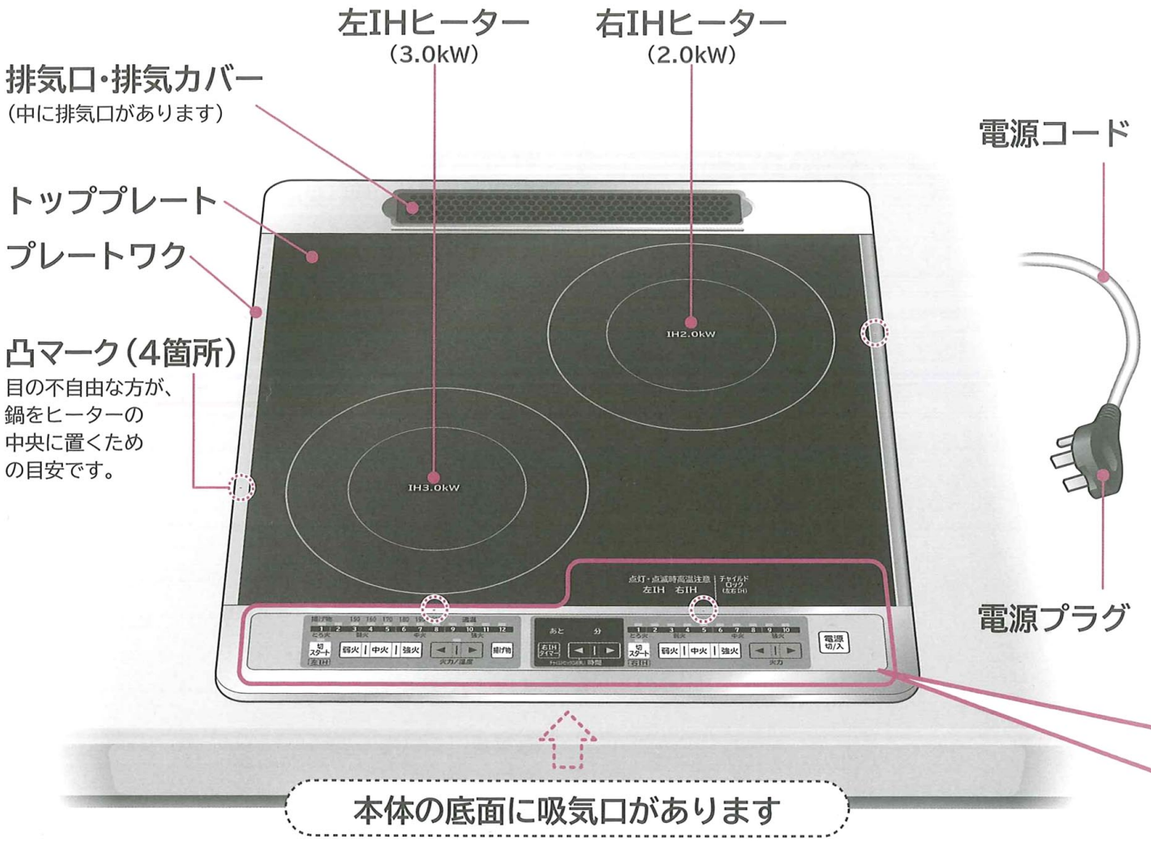
仕様・その他

●保証とアフターサービス…… 27
●「ご相談窓口」…… 27
●仕　様 …… 裏表紙

各部のなまえ・操作パネル・別売品

イラストは、HT−40で説明しています。

➔P.00 は主な説明のあるページです。



別売の専用天ぷら鍋のご購入について

日立の家電品取扱店でお求めください。

別売品 **専用天ぷら鍋 HT-N40**

揚げ物調理するときに使います。

揚げ物調理以外に使用しないでください。

いため物、煮物、湯沸かしなどに使用すると天ぷら鍋がさびたり、トッププレートが変色するおそれがあります。

⚠警告

別売の専用天ぷら鍋(HT-N40)以外は絶対に使わない

火災の原因になります。

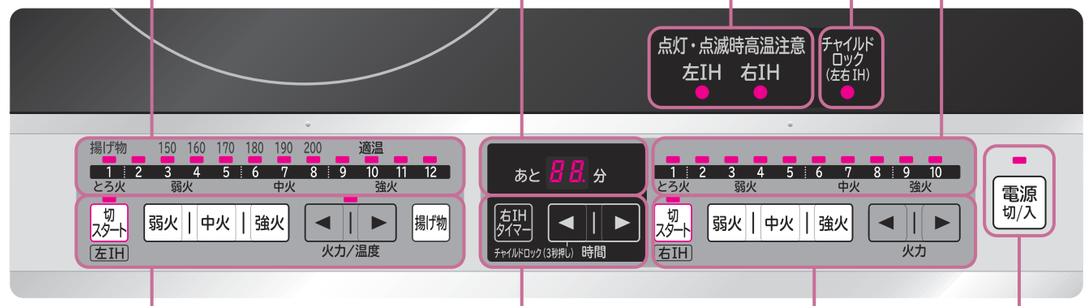
別売品

2011年5月現在

部品名	部品番号	希望小売価格
天ぷら鍋(HT-N40)	HTW-4DF 024	2,625円(税抜2,500円)

希望小売価格は価格改定に伴い変更する場合があります。

操作パネル



左・右IHヒーターで調理をする ➔P.13~17

火力、揚げ物(左IHヒーターのみ)の設定、タイマー(右IHヒーターのみ)の設定、通電スタート・切を行います。

●火力など設定後、約10秒以内に通電をスタートしないと、設定は取り消されます。

設定内容や運転状態を左・右各々のIHヒーター表示部に表示します。

タイマー(残時間)の設定をする ➔P.18

右IHヒーターのタイマー設定を行います。
タイマーの状態をタイマー表示部に表示します。

操作をロックする(チャイルドロック) ➔P.19

全ての操作をロックします。
ロックの状態をロック表示部に表示します。

●ロックの設定・解除は右IHヒータータイマー操作部の ◄ を約3秒間押します。
●設定内容は電源を切っても記憶しています。

安全上のご注意 この機器は一般家庭用です。業務用にはお使いにならないでください。

お使いになる人や、ほかの人への危害、財産への損害を未然に防止するため、お守りいただくことを、次のように説明しています。また、本文中の注意事項についてもよくお読みのうえ、正しくお使いください。

■ここに示した注意事項は

表示内容を無視して誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

⚠危険	この表示の欄は、「死亡または重傷を負う危険が差し迫る」内容です。
⚠警告	この表示の欄は、「死亡または重傷を負うことが想定される」内容です。
⚠注意	この表示の欄は、「傷害を負うことが想定されるか、または物的損害の発生が想定される」内容です。

表示の例

⚠	「警告や注意を促す」内容です。
🚫	してはいけない「禁止」内容です。
❗	実行しなければならない「指示」内容です。

⚠危険

●火災・感電・けがの原因になります。

本体は

分解禁止

改造はしない
修理技術者以外の人は分解したり、修理を行わない
修理はお買い上げの販売店または「ご相談窓口」➔P.27にご相談ください。

⚠警告

●火災・感電・けがの原因になります。

異常・故障時は

●異常・故障時には、直ちに使用を中止し、すぐに専用ブレーカーを切り、お買い上げの販売店へ点検・修理を依頼する
- 電源スイッチを入れてもヒーターが作動しないときがある。
- 焦げ臭いにおいがしたり、運転中に異常な音がする。
- ビリビリと電気を感じる。
- その他の異常や故障がある。

据付のときは

●電源プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む
●電源プラグの刃や刃の取付部分にほこりが付着している場合はよくふく

●アースを確実に取り付ける
アースの取り付けは、電気工事店または販売店にご相談ください。

アース線を接続せよ

●電源コードを傷つけたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、はさみ込んだりしない
●電源コードや電源プラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない
●ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない

⚠警告

●火災・感電・けがの原因になります。

揚げ物調理は

●揚げ物調理の際、油は炎がなくても発火のおそれがあります

●別売の専用天ぷら鍋（HT-N40）以外は絶対に使わない
市販のフライパン・鍋は使わないでください。別売の専用天ぷら鍋以外を使用すると温度調節機能が正しく働かないことがあり、火災の原因になります。

油量800g 油量500g

●揚げ物調理中はそばを離れない
●鍋底が変形したものは使わない
●鍋底やトッププレートに汚れがこびりついたまま使わない
●油は500g（550mL）未満では調理しない
油は500g（550mL）～800g（880mL）の範囲で調理してください。鍋が違ったり油量が少ないと、油が過熱され発火するおそれがあります。また油量が多過ぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。

●油煙が多く出たら電源を切る
●鍋はIHヒーターの中央に置く
●必ず「揚げ物」キーを使用する ➔P.16
手動によるお好みの火力では揚げ物調理をしないでください。油の温度を適正にコントロールできないため、油が過熱され発火するおそれがあり、火災の原因になります。

調理の際は

●加熱中や加熱後および再加熱の際は、鍋に顔を近づけたり、のぞき込まない
水などの液体やカレー・みそ汁・吸い物・牛乳などの煮物・汁物が突然沸とう（突沸）して飛び散ったり、鍋が跳び上がることがあり、やけどやトッププレートが割れるおそれがあるため、加熱中や加熱後および再加熱の際は鍋に近づけたり、のぞき込まないようにしてください。

●調理するときは食材の加熱状態を均一にするため火力を弱めにし、よくかき混ぜる

使用中（調理中）・使用後は

●使用中や使用後しばらくはトッププレートなどの高温部に触れない
高温注意ランプ点灯・点滅時は特に注意してください
●鍋・鍋の取っ手などの高温部に触れない
●いため物・焼き物など、少量の油を入れて予熱するときや、予熱の後で油を入れて調理するときは、そばを離れたり、加熱し過ぎない
使用する油の量が少ないため油温が急激に上がり、発火するおそれがあります。
加熱し過ぎないよう火力をこまめに調節してください。
●市販の電磁調理器カバー（汚れ防止プレート）※を使わない
鍋の温度が正しく検知できず、油が過熱され発火するおそれがあります。
※トッププレートの上にのせて、その上で調理することでトッププレートの汚れを防ぐものです。

トッププレートの上は

●トッププレートの上に乗ったり、物を落としたり、衝撃を加えない
万一ひびが入ったり割れた場合は、電源と専用ブレーカーを切って使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。
●トッププレートの上に鍋、やかん、フライパンなどの調理器具以外のものは置かない
下記のものは特に注意してください。誤って加熱した場合、火災や破裂してやけど・けがの原因になります。
- カセットコンロ、ボンベ、缶詰など
- アルミ製容器やパック（うどん等が入った簡易容器）、レトルトパック（アルミ箔を使用しているパック）、紙パック（内側にアルミ箔を貼ったもの）、アルミ箔など
- スプーンなどの金属製小物
- その他可燃物や引火物（まな板、ふきん、紙、油など）

安全上のご注意（つづき）

⚠警告

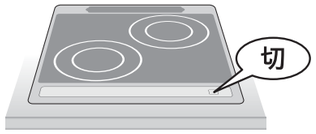
●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

本体は

- ●吸気口・排気口やすき間にピンや針金などの異物を入れない
- ●吸気口・排気口に指を入れない
- ●本体や吸気口・排気口に水などをかけない
- ●子供など取り扱いに不慣れな方だけで使用させたり、乳幼児に触れさせない
- ●カーテンなどの可燃物の近くで使用しない

使用後は

- ●使用後は電源を切る
  使わないときは、電源を切ってください。
- ●長期不在のときは専用ブレーカーを切る



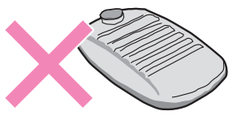
⚠注意

●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

使用する方は

医療用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよく相談する
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

調理以外の用途に使用しない
湯たんぽなどを加熱しないでください。



使用中（調理中）・使用後は

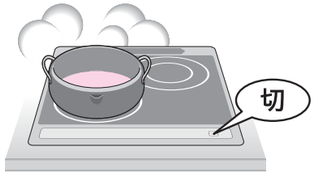
- ●鍋は不安定な状態で使用しない
- ●鍋の下に紙やシートを敷かない
- ●あらかじめ加熱した油で「揚げ物」を使わない
  油の温度を適正にコントロールできないため、発火するおそれがあります。
- ●空だきや必要以上に加熱をしない
  - ・鍋底の薄いもの、反っているフライパンや鍋は「中火」以上で予熱すると赤熱したり変形するおそれがあります。空だきなど異常に高温になった場合、トッププレートが変色することがあります。
  - ・ホーロー鍋は、空だきしたり、焦げつかせたりすると鍋底が過熱して、底面のホーローが溶けて焼きつき、鍋やトッププレートが破損、損傷する原因になります。
- ●火気を近づけない
- ●吸気口・排気口をふさいだり、排気カバー付近に手、顔、鍋の取っ手を近づけない
- ●トッププレートの操作パネルの上に、熱い鍋などを置かない
- ●トッププレートの上に直接食材を置いて調理しない
- ●使用中は本体から離れない

⚠注意

●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

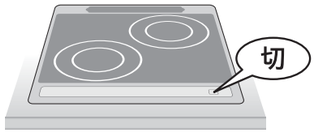
使用中（調理中）は

- ●揚げ物調理中は、飛び散る油に注意する
- ●油煙が多く出たら電源を切る



お手入れは

お手入れは、電源を切り、本体が冷えてから行う



次の点もご注意ください

●トッププレートの上で、IHジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わない
磁力線により本製品が故障する原因になります。

●キャビネット（本体左右・下側）に調味料・食品などを置かない
本体からの排熱により、調味料・食品などの変質の原因になります。

●排気口に水などをこぼさないよう注意する
キャビネット内に水などが落ちる原因になります。
万一水などをこぼした場合は、本体とキャビネット内を確認してすぐにふき取ってください。

●プレートワクを鍋底でこすったり、プレートワクに熱い鍋を置かない
ステンレスの傷つき・変色の原因になります。

●トッププレートの上に鍋のふたや受皿、バーベキュー用やホットプレート用の鉄板などを置かない
IHヒーターが通電すると加熱され、火災・故障の原因になります。

●左・右IHヒーター使用中は磁力（磁力線）が出ているため、磁気に弱いものを近づけない
ラジオ・テレビ・補聴器など（雑音の原因になります）
キャッシュカード・磁気テープ・自動改札用定期券など（記憶が消える原因になります）

●酸の強い食品がついた場合はすぐふきとる
ジャム、レモン汁、梅を使った食品などを放置すると、トッププレート、プレートワクが変色する原因になります。

●土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器は使わない
S IH または S CH-IH 付、「IHで使える」と表示している土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器などでも形状によってはIHクッキングヒーターが故障したり鍋が割れたりする場合がありますので使わないでください。

●害虫（ゴキブリなど）が本体内に侵入すると故障の原因となる
適切な環境下でご使用ください。